



### CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Auxerrois

Terroir : Lieu-dit Letzenberg (Ingersheim) : argilo-calcaire

Age de la vigne : 60 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

### CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 11,5%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

### DÉGUSTATION :

Ce vin complexe et fruité est issu d'un grand terroir calcaire aux nuances exotiques et grillées, très élégant. En bouche, une attaque fraîche et fine, riche et ample. Son originalité ne pourra que vous charmer.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Idéal en apéritif ou avec un tajine aux pruneaux.

Auxerrois  
La Montagne Solitaire  
2020